



Menú

Precio: 132,00€

Aperitivo cóctel

Royal de foie-gras con gelée de Pedro Ximénez y trufa
Taco de maíz y anchoa marinada con aguacate
Vieira gratinada al K5 Argiñano
Langostino en tempura con romescu
Surtido de croquetas caseras
Aceituna gordal, vermouth y salmón

Cóctel showcooking

Nitro-sangría de cava
Atún del Cantábrico encebollado a la parrilla

Panes artesanos

Pan rustico de trigo
Pasas y nueces
Brioche de mantequilla al vapor
Multicereales
Centeno y sésamo
Espelta con avena

Menú degustación

Entrantes

Terrina de foie-gras mi-cuit y confit con mango caramelizado, crema de cebolleta y salsa agridulce
Ensalada templada de bacalao y piperrada al pil-pil con lechugas y brotes tiernos
Txapela de hongos y yema de huevo de caserío con migas de pastor y cremoso de patata

Pescado

Rape asado sobre lecho cama de cebolleta asada en salsa verde

Restaurante Arguiñano Anaiak

Sorbetes

Mojito
Daiquiri de fresa

Carnes

Solomillo de vaca con pincho de patata asada, chalota, manzana y pimiento de Gernika, salsa de trufa

Postre nupcial

Milhojas de crema caramelizado con helado de vainilla
Tarta cavour de crema de avellana y bizcocho sacher con helado de limón
Profiterol relleno

Bebida

Cóctel de cava de bienvenida
Agua: Solán de Cabras
Txakoli: K5 Arguiñano (D.O. Getariako txakolina)
Vino blanco: Viña Ivin (D.O. Rueda)
Vino rosado: Valdemar (D.O.C. Rioja)
Vino tinto: Conde de Valdemar, crianza (D.O.C. Rioja)
Cava: Juve I Camps reserva de familia (D.O. Cava)
Café o infusión

Menú infantil

Jamón ibérico con tostadas
Fritos variados
Solomillo con patatas
Tarta con helado
Agua, zumos y refrescos

Recena

Sandwich de jamón y queso
Perrito caliente
Brocheta de fruta

Fuente de chocolate

Restaurante Arguiñano Anaiak

(Chocolate negro 70%)

Amplio surtido de frutas

Mini profiteroles

Mini magdalenas

Nubes